



# Rosa dos Ventos

## Memória:

# Polentaço® de Monte Belo do Sul, RS – Pequena História de um Evento Gastronômico

Revista Rosa dos Ventos

5(4) 644-654, out-dez, 2013

© O(s) Autor(es) 2013

ISSN: 2178-9061

Associada ao:

Programa de Mestrado em Turismo

Hospedada em:

<http://ucs.br/revistarosadosventos>



Krisciê Pertile<sup>1</sup>, Kéllen Filippon<sup>2</sup>, Jaciel Gustavo Kunz<sup>3</sup>,

## RESUMO

Os eventos, em especial os incluídos no calendário turístico municipal e regional, têm forte influência para o turismo cultural em Monte Belo do Sul, por sua associação às tradições ligadas à produção da uva e do vinho, herdada dos itálicos. Entre essas festas está o Polentaço®, com suas edições bianuais, em paralelo à Festa do Agricultor, tematizada a partir da Polenta. Assim, este trabalho tem por intuito registrar a memória do evento gastronômico Polentaço®, realizado no município de Monte Belo do Sul, no Rio Grande do Sul, e disponibilizar documentos a ele associados.

**Palavras-chave:** Turismo. História do Turismo. Evento Gastronômico. Polentaço. Monte Belo do Sul, RS.

## ABSTRACT

**Polentaço® Monte Belo do Sul, RS - Short History of a Gastronomic Event** - The Events, in particular those included in the municipal and regional tourism calendar, have a strong influence for a cultural tourism in Monte Belo do Sul, in association with the traditions connected to the grapes and wine production, feature inherited from the Italians. Among these parties is the Polentaço®, with its biannual editions, happening in parallel to the Festa do Agricultor (Farmer's Feast), having the Polenta as the main theme. Thus, this paper seeks rescuing the memory of gastronomic event Polentaço®, held in Monte Belo do Sul, Rio Grande do Sul, Brazil.

**Keywords:** Tourism. History of Tourism. Gastronomic Event. Polentaço. Monte Belo do Sul, RS, Brazil.

<sup>1</sup> **Krisciê Pertile** - Bacharel em Turismo. Mestranda em Turismo no Programa de Pós-Graduação em Turismo da Universidade de Caxias do Sul, como bolsista CAPES. E-mail: [kriscielopertile@gmail.com](mailto:kriscielopertile@gmail.com)

<sup>2</sup> **Kéllen Filippon** – Graduanda em Turismo, Universidade de Caxias do Sul.

<sup>3</sup> **Jaciel Gustavo Kunz** - Mestre e Bacharel em Turismo. Professor no Curso de Graduação em Turismo Binacional, Instituto de Ciências Humanas e da Informação da Universidade Federal do Rio Grande, campus Santa Vitória do Palmar, RS. E-mail: [jacielkunz@furg.br](mailto:jacielkunz@furg.br)

## POLENTAÇO®: A HISTÓRIA DE UM EVENTO

Há inúmeras formas de apropriação do turismo por uma comunidade, dentre essas se destacando o turismo de eventos, pelo seu potencial para atrair visitantes. Os eventos divulgam o município, seus potenciais turísticos, culturais e artísticos, além de promover o envolvimento da comunidade e a preservação de costumes e tradições, o que fortalece a identidade e o orgulho das origens<sup>4</sup>. A divulgação dos eventos fomenta o deslocamento de pessoas em quaisquer épocas do ano, sendo um dos principais recursos para estimular a demanda<sup>5</sup>. Dentre as motivações da demanda turística, está a oferta gastronômica, em especial aquela associada a pratos regionais, ligados à história e ao contexto cultural de um determinado grupo, e constituindo-se em uma tradição associada à identidade local. Entretanto, a gastronomia regional pode sofrer modificações ou reformulações associadas ao passar do tempo ou a exigências do mercado consumidor representado por turistas visitantes<sup>6</sup>.

Os eventos, em especial os incluídos no calendário turístico municipal e regional, têm forte influência para o turismo cultural em Monte Belo do Sul, por sua associação às tradições ligadas à produção da uva e do vinho, herdada dos itálicos. Entre essas festas está o Polentaço®, com suas edições bianuais, em paralelo à Festa do Agricultor, tematizada a partir da Polenta. Assim, este trabalho tem por intuito resgatar a memória do evento gastronômico Polentaço®, realizado no município de Monte Belo do Sul, no Rio Grande do Sul.

Monte Belo do Sul é um dos 28 municípios que compõem a região turística Uva e Vinho, na Serra Gaúcha, localizado a 145 quilômetros da capital regional, Porto Alegre. Com uma população de 2.670 habitantes<sup>7</sup>, suas fontes econômicas estão associadas à agricultura, à indústria, ao comércio e aos serviços. As características geográficas, marcadas por morros e colinas, com uma altitude média de 618 metros, cercados pelo rio das Antas, favorece a vitivinicultura, sendo ela a principal fonte de renda da população, além de indutora do turismo local. Tais características naturais, associadas à identidade cultural marcante, herança cultural advinda do processo de imigração de italianos, que chegaram à região a partir de 1877, o potencializam como um destino significativo no que tange ao desenvolvimento regional do turismo. Ali, os imigrantes construíram uma sólida base cultural, com economia centrada ao cultivo de parreira<sup>8</sup>.

O objetivo geral do estudo realizado foi o de analisar o Polentaço®, através de um resgate histórico que incluísse o surgimento e a sua evolução, no decorrer das suas diversas edições. A pesquisa envolveu a realização de entrevistas cujo roteiro continha perguntas abertas, aplicadas a trinta moradores e dois organizadores do evento, com o intuito de averiguar suas leituras acerca do mesmo, reconhecido como uma das principais festividades da cidade de

<sup>4</sup> Prefeitura Municipal de Monte Belo do Sul (PMMBS). Recuperado em 8 Out, 2012, de <http://www.montebelo.do.sul.rs.gov.br>

<sup>5</sup> Silva, R.L.G. (2009). A festa da farinha de Anastácia/MS: um evento cultural e a parceria Sebrae/MS na formação de novos espaços de lazer e turismo. *Global Tourism*, v. 5, n. 1, pp. 20-29.

<sup>6</sup> Gimenes, M. H. S. G. (2008). *Cozinhando a tradição: festa, cultura e história no litoral paranaense*. Curitiba: UFPR.

<sup>7</sup> Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2013). *Cidades*. Recuperado em 27 março, 2013, de <http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>

<sup>8</sup> PMMBS, 2012

Monte Belo do Sul. Para o presente trabalho, mais especificamente, o objetivo é o de registrar os cartazes que divulgaram as diferentes edições da festa.

## O POLENTAÇÃO

Dentre os imigrantes que colonizaram, sobretudo a partir do século XIX, a região onde se encontra o município de Monte Belo do Sul, estavam os italianos. A gastronomia decorrente desse processo compõe-se de pratos hipercalóricos, pois seu objetivo maior era o de preparar o migrante para o trabalho braçal, nas lides rurais, do dia a dia. Surgem assim, pratos como a Polenta, uma versão adaptada do antigo *pulmentum*, espécie de papa elaborada através da mistura de cereais moídos e, nessa condição, considerada por muitos como uma comida popular<sup>9</sup>.

No Brasil já se consumia uma preparação à base de farinha de milho ou mandioca, denominada Angu, muito semelhante à Polenta. Ao chegar ao sul do Brasil, os imigrantes passaram a desenvolver e adaptar sua cultura; por compor a sua base alimentar na Europa, o milho passou a ser cultivado. Já no Brasil, o cardápio do ítalo-descendente passou a incluir outros pratos, como o Galeto *al Primo Canto*<sup>10</sup>, macarrão, Polenta e *Radici*<sup>11</sup>, conjunto que hoje é símbolo da chamada gastronomia da Serra Gaúcha<sup>12</sup>.

O Polentação<sup>®</sup> insere-se nesse cenário gastronômico. O evento, que presta uma homenagem à Polenta, acontece bianualmente desde 1996, tem duração de três dias (sexta-feira, sábado e domingo), sendo organizado pelo Centro de Tradições Italianas [CTI]<sup>13</sup> local. Realizado normalmente em julho, juntamente com as comemorações ao Dia do Agricultor, o evento inclui produtos gastronômicos à base de Polenta, feiras de produtos coloniais e artesanato, baile e *shows* de grupos de canto e dança italiana (Fig. 1).

---

<sup>9</sup> Peccini, R. (2010). *História e cultura da alimentação: a galeteria Peccini e o patrimônio de Caxias do Sul (1950 – 1970)*. Dissertação de mestrado em Turismo. 2010. 154 f. Dissertação (Mestrado em Turismo), Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul.

<sup>10</sup> O Galeto é um frango com cerca de 25 dias de vida, pesando aproximadamente 500 gramas ao ser abatido. *Al primo canto* significa algo como “no primeiro canto”.

<sup>11</sup> Salada verde de pequenas folhas lisas e amargas.

<sup>12</sup> Miguens, C.G., & Cyrillo, M.W. (2011). Influência da Cultura Italiana na Culinária Ofertada no Roteiro Turístico “Caminhos de Pedra” em Bento Gonçalves-RS. Congresso Internacional de Gastronomia, 1., 2011. *Anais*. São Paulo: Senac.

<sup>13</sup> Segundo Manzoni (2012), o Centro de Tradições Italianas – CTI é uma associação sem fins lucrativos, que busca a divulgação e intercâmbio da cultura italiana, tendo sido fundada em 1995. Tem como objetivos: a) promover a cultura e a arte visando divulgar esses valores através de um intercâmbio com órgãos públicos, privados e associações similares; b) promover a produção e os valores culturais e artísticos locais; c) Oportunizar atividades artísticas e culturais para desenvolver potencialidades; d) proporcionar momentos de lazer e apreciação artístico cultural, promovendo eventos dessa natureza; e) promover, divulgar e participar de exposições em geral e f) resgatar a memória cultural do município através da pesquisa, organização e conservação do Museu e Arquivo Municipal.

**Figura 1 – Apresentação do grupo de dança Ballo d'Itália**



**Fonte:** CTI (2012).

A principal atração do evento, porém, é a exposição de esculturas de Polenta (Fig.2), tidas localmente como únicas no mundo. A exposição ocorre a partir do segundo evento. As exigências para exposição, que constam em regulamento, são: até duas esculturas por pessoa e, para entidades, até quatro; as esculturas tem que ser entregues até às 12h do primeiro dia do evento; a avaliação será feita por pessoas pré-selecionadas das mais diversas áreas, entre elas: autoridades locais, imprensa e apreciadores da cultura italiana. Os critérios de avaliação das esculturas são: a) criatividade; b) tema; c) originalidade e d) detalhes e acabamento. As esculturas inscritas podem conter outros ingredientes e armações. Porém, o que deverá prevalecer é a farinha de milho, matéria-prima utilizada para a elaboração da Polenta. Os prêmios concedidos variam conforme a edição do evento.

**Figura 2 – Esculturas de polenta – Sétima Edição (2009)**



**Fonte:** CTI (2012)

O Polentaço® tem atraído a mídia nacional, sendo destaque, no ano de 2003, em uma reportagem da Globo News, e, em 2005, chegou a ter um programa gravado para Fantástico, mas que não foi levado ao ar pela extinção do “Me Leva Brasil” (Polentaço, 2012).

Figura 3 – Boliche de queijo e salame



Fonte: CTI (2012)

Todas as edições do Polentaço (Quadro 1) foram presididas por Álvaro Manzoni que também foi o autor da indicação para o nome do evento (CTI, 2012). Segundo Manzoni (2012) – também ex-presidente do Centro de Tradições Italianas de Monte Belo do Sul – o evento surgiu a partir de uma ideia dele, que foi exposta aos sócios da entidade. Destacou a importância de um evento próprio, da entidade, independente de vontades políticas, e que pudesse ter organização própria, aliando criatividade à tradição.

Manzoni afirma que a comunidade é quem faz o diferencial do evento, principalmente na exposição das esculturas de Polenta e nos jogos rurais<sup>14</sup> (Fig. 3). Segundo ele, sem a participação da comunidade o evento seria vazio, e a programação sempre busca alternativas para torná-lo atrativo para ela. As atividades paralelas incluem pernada esportiva<sup>15</sup>; concurso de desenhos, contos e poesias para os jovens estudantes, tendo como tema histórias do cotidiano ou relativas ao próprio evento; jogos e futebol rural<sup>16</sup>; atividades culturais como lançamento de livros e cedês.

<sup>14</sup> Inclui corrida de tamancos, corrida com ovo na colher, corrida de saco, arremesso de queijo (por distância), boliche de queijo e salame (salame como pinos e queijo como bola), polenta ao cesto (versão de basquete), maior comedor de polenta (em quilo ou gramas).

<sup>15</sup> Há 13 duplas previamente inscritas dentre autoridades, agricultores, entidades e grupos formados na comunidade. É elaborada e vendida uma cartela (a exemplo da loteria esportiva), para que o público aposte. Os valores recolhidos são rateados entre o vencedor da aposta e entidades filantrópicas.

<sup>16</sup> Onde homem se veste de mulher e vice-versa, neste caso participam “atletas” da comunidade formando uma integração.



Quadro 1 – Edições do Evento

EDIÇÃO	DATA
1° Polentaço <sup>®</sup> Una Festa Veramente Italiana	06 e 07 de janeiro de 1996
2° Polentaço <sup>®</sup> Un Ritorno Alle Origine	09, 10 e 11 de janeiro de 1998
3° Polentaço <sup>®</sup> e 1ª Festa do Agricultor A Festa da Polenta	21 e 22 de julho de 2001
4° Polentaço <sup>®</sup> e 2ª Festa do Agricultor A Única Exposição de Polentas do Mundo	21 e 22 de junho de 2003
5° Polentaço <sup>®</sup> e 3ª Festa do Agricultor	29, 30 e 31 de julho de 2005
6° Polentaço <sup>®</sup> e 4ª Festa do Agricultor	27, 28 e 29 de julho de 2007
7° Polentaço <sup>®</sup> e 5ª Festa do Agricultor	24, 25 e 26 de julho de 2009
8° Polentaço <sup>®</sup> e 6ª Festa do Agricultor	29, 30 e 31 de julho de 2011

**Fonte:** Elaborado por Kéllen Fillippon (2012), a partir de <<http://www.polentaco.com.br/historico.html>>

Na primeira edição do Polentaço<sup>®</sup>, o Grupo Ragazzi Dei Monti lançou seu primeiro trabalho, o cd *Sono Imigrante*, conforme consta no cartaz dessa edição (Fig.5). Promoção do CTI, contou com apoio da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo. A segunda edição do evento teve a presença do então Governador do Estado do Rio Grande do Sul, Antônio Britto. Foi nessa edição que se iniciou a exposição de esculturas de Polenta e a realização da Festa do Agricultor. O *slogan* apresentado no cartaz de divulgação (Fig. 6) foi “Um Ritorno Alle Origini”, mostrando claramente a intenção do resgate das tradições italiano<sup>17</sup>. Essa edição do evento teve como realizadores e apoiadores os mesmos órgãos da edição anterior, embora tenha passado a contar com o patrocínio de diversas empresas locais.

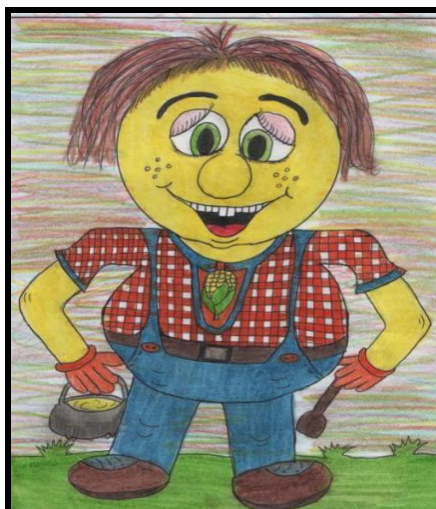
Já a partir da terceira edição, o evento passou a ser realizado durante o inverno. Na oportunidade foi lançado o cd *Canta Monte Belo*, que reúne os corais do município. Nessa edição, o *slogan*, divulgado no cartaz (Fig. 7), foi “A Festa da Polenta”.

Na quarta edição do Polentaço<sup>®</sup> e segunda edição da Festa do Agricultor, ocorridos em 2003, o *slogan* escolhido para o cartaz do evento foi “A Única Exposição de Polentas do Mundo” (Fig. 8). O momento mais marcante desta edição foi o Concurso de Poesia e Desenho, envolvendo escolas do município, que marca a forte influência dos aspectos culturais na realização do evento.

Já em 2005 ocorreu um concurso realizado junto às escolas do município, por meio do qual foi escolhido o símbolo do Polentaço<sup>®</sup>. O Polentino, mascote desenhado por Taís Balbinot, então estudante da 7ª série da Escola Estadual de Ensino Médio Pedro Migliorini, hoje é o responsável pela divulgação do evento (Fig. 4), por sugestão de alunos das escolas da rede municipal e estadual de ensino.

<sup>17</sup> Manzoni, A. (2012). Entrevista realizada em Outubro de 2012, sobre a criação e o desenvolvimento do Polentaço<sup>®</sup>. As demais informações aqui presente sobre as diferentes edições do evento têm nele a sua fonte principal.

Figura 4 – Polentino



Fonte: PMMBS (2012)

Na quinta edição do Polentaço® e a terceira edição da Festa do Agricultor ocorreu o lançamento do livro *Povoadores e História de Monte Belo do Sul*, obra do ex-prefeito do município Leonir Razador. A partir da edição de 2005, a mascote recém escolhida passou a figurar nos cartazes de divulgação do evento (Fig.9). Já na sexta edição do Polentaço® e a quarta edição da Festa do Agricultor, a Secretaria de Cultura e Turismo lançou o projeto cultural “Ainda resta uma história”, com o intuito de resgatar as tradições italianas. Também foi lançado o livro de receitas *Polenta e Cia*, cujos pratos foram degustados no coquetel de abertura do evento. O slogan, divulgado no cartaz do evento, foi “Hummmmm, um cheirinho de polenta já se espalha pelo ar” (Fig. 10).

A sétima edição do Polentaço® e quinta Festa do Agricultor (Fig.11), em 2006, reuniu um público aproximado de seis mil pessoas em três dias de festa. A exposição de esculturas de Polenta foi a maior de todas as edições e, de acordo com a opinião dos organizadores do evento, foi a mais elaborada e criativa de todas (PMMBS, 2012). Em 2007, o Polentaço® e o Polentino se tornaram marcas registradas, no Registro de Marca e Patentes, pois o Centro de Tradições Italianas realizou uma pesquisa e constatou que o mesmo nome estava sendo utilizado em outras cidades em atividades diferentes.

Foi realizada apenas em 2011 a oitava edição do Polentaço e a sexta Festa do Agricultor (Fig. 12). O mascote Polentino, escolhido em 2005, teve design atualizado e no cartaz constava a inscrição “Uma nova cara para um velho conhecido”. Nessa edição, aconteceram, na praça da cidade, os tombos de Polenta gigante: duas Polentas, cada uma com 800 kg, foram viradas com a ajuda de um guindaste e degustadas pelo público presente. Para preparação, por uma equipe da cidade de Rio do Oeste, SC, foram necessários 300 kg de farinha de milho, 14 kg de sal e dois mil litros de água. Essa foi a edição que atraiu o maior número de visitantes: cerca de oito mil pessoas prestigiaram o evento. A festa desse ano contou com incentivo via Lei de Incentivo à Cultura, contou com apoios e patrocínios de instituições públicas e privadas, municipais, estaduais e federais, entre elas, da Secretaria Estadual da Cultura, do Ministério da Integração Nacional e do Banco do Estado do Rio Grande do Sul (Banrisul).

A seguir, os cartazes do evento:

Figura 5 – Cartaz do Primeiro Polentação®



Fonte: PMMBS (2012a)

Figura 6 – Cartaz do Segundo Polentação®



Fonte: PMMBS (2012a)



Figura 7 - Cartaz do Terceiro Polentaço®



Fonte: PMMBS (2012a)

Figura 8 – Cartaz do Quarto Polentaço®



Fonte: PMMBS (2012a)

Figura 9 – Cartaz do Quinto Polentaço®



Fonte: PMMBS (2012a)

Figura 10 – Cartaz do Sexto Polentaço®



Fonte: PMMBS (2012a)

Figura 11 – Cartaz do Sétimo Polentaço®



Fonte: PMMBS (2012)

Figura 12 – Cartaz do Oitavo Polentaço®



Fonte: PMMBS (2012)